



May 2021

## Can I claim that?

It is always difficult to know when something is allowable or not on the food program—especially with meats and breads. The USDA has recently released a new “Crediting Handbook”. This is a wonderful resource—it lists all kinds of foods. With it you can quickly and easily check to see if it’s allowable or not. Since we have recently needed to disallow quite a few meals for serving unallowable meats, here is a valuable ally to help you decide what you can and cannot serve for reimbursement. Unfortunately as of right now it is only available in English, but we will be happy to help you if you need help or clarification on whether to serve certain foods.

To download your very own copy, click here and then click on “download” <https://www.fns.usda.gov/tn/crediting-handbook-child-and-adult-care-food-program>

Easy ways to also check if it is allowable, go to the foods list in Accutrak, if you can’t find it there it may not be creditable. If you are pretty sure it is, please give us a call or email, tell us what is missing from the list, and if it is allowable, we will add it immediately.

Since we are consistently getting different non-creditable meats claimed (and disallowed), they are listed here to help you:

**Bacon**—This meat item is too high in fat and salt, and cannot be claimed in a reimbursable meal.

**Pepperoni**—This meat is too high in fat and salt and is not creditable.

**Spam**—this includes all canned, processed lunch meat. It is not allowable. (Canned tuna and 100% chicken are ok)

**Cream Cheese**—This item cannot be claimed for reimbursement.

**Imitation Cheese or Cheese Product**—look on the label, if it says *imitation cheese* or *this is a cheese product*, then this food cannot be counted towards the meat portion of the meal. **\*\*NOTE**—If you serve *Cheese Food, Cheese Spread, Cottage Cheese* then you must DOUBLE the meat size requirement (if you should be serving 1 oz meat to your 3-5 year old, then you would need to serve 2 ozs of these product to equal one serving).

We hope that this guide can help you make wise food choices for your beautiful children in care.

## It's Time to Garden!!



Gardens can be a great place to cultivate a meaningful and fun learning experience for children. It's a natural match. Gardening can offer children an opportunity to learn the

life cycle process, by which plants are grown, as well as responsibility, caretaking, independence, and environmental awareness.

All produce grown in your own garden can be served to the children and claimed for reimbursement!

### May dates to take note of...

- 1-3rd—Submit your April claim now!
- 5th—Claims processed, check your claim errors online
- 9th—**Happy Mother's Day!**
- 19th—Newsletters sent out (check your email) - date approx.
- 24th—Staff meeting, office closed 1-2 PM
- 27th—Last day to preauthorize Memorial Day
- 31st—**Memorial Day** (office closed) Preauthorization needed.

**\*\*NOTE: Due to the ongoing Covid-19 pandemic, we continue to work mostly from our homes. If you need to come to the office, please make an appointment to be sure we are there to help you!**

*Please continue to sign ALL children in & out daily.*

The USDA is an equal opportunity provider

School is almost out and summer is just around the corner. Here is your summer checklist:

- ✓ Have you notified us of any changes to your, or your children's schedules once school is out?
- ✓ Have plenty of sunscreen available for the children's protection from skin cancers?
- ✓ Have PLENTY of water available for the children to drink at all times. No need to buy water—Utah water comes from our beautiful canyons, it's clean, safe and delicious!



### Easy Chicken and Egg Noodle Soup

Bread, meat & vegetable in one dish!

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| 2 tsp canola oil              | 5 cups chicken broth         |
| 1 cup onions, fresh, diced    | 2 Tbsp soy sauce             |
| ½ tsp ginger, ground          | 3 oz Chinese egg noodles     |
| 1 clove garlic, fresh, minced | 1.5 cups cabbage, shredded   |
| ¼ tsp salt                    | 1 quart fresh spinach leaves |
| ½ tsp black pepper            | ¼ cup green onion, chopped   |
| 9.5 oz cooked chicken breast  | ½ tsp sesame oil             |

Heat oil in a pot over medium high heat. Add onion and cook for 3 minutes, until soft. Stir in ginger, garlic, salt, and pepper. Cook for 1 minute. Dice cooked chicken. Add chicken, broth and soy sauce. Bring to a boil and continue cooking for 5-7 minutes. Stir in noodles and cabbage. Cook for another 4 minutes until noodles are soft. Stir in spinach, green onions, and sesame oil. Remove from heat. Serve 1½ cups. (yield 1½ oz meat, ¼ cup vegetable, ½ oz. grain)



Mayo 2021

## Puedo reclamar eso?

Siempre es difícil saber cuando un alimento es permitido o no en el programa de comidas, especialmente cuando se trata de carnes y panes. El USDA ha publicado recientemente un nuevo "Manual de Acreditación". Este es un recurso maravilloso—Enumera toda clase de alimentos. Con este manual podrá fácil y rápidamente revisar si el alimento es permitido o no. Debido a que recientemente hemos tenido que desautorizar bastantes comidas por servir carnes no permitidas, con este manual tendrá un aliado valioso para que le ayude a decidir qué puede y qué no puede servir para que no afecte su reembolso. Desafortunadamente, a partir de ahora solo estará disponible en Inglés, pero nosotros aquí en la oficina estaremos encantadas de ayudarle si necesita alguna aclaración respecto si debe servir o no un alimento.

Para descargar su propia copia, haga clic aquí y luego haga clic en "descargar" <https://www.fns.usda.gov/tn/crediting-handbook-child-and-adult-care-food-program>

También hay otras formas de verificar si un alimento es permitido, vaya a la lista de alimentos de Accutrak, si no se encuentra allí, es posible que no sea acreditable. Si está segura de que lo es, llámenos o enviémos un correo electrónico, díganos qué falta en la lista y, si está permitido, lo agregaremos de inmediato.

Debido a que con mucha frecuencia se reclaman y desautorizan diferentes carnes no acreditables, a continuación le damos una lista aquí para ayudarla:

**Tocino**—Esta carne tiene un contenido demasiado alto de grasa y sal, y no se puede reclamar en una comida reembolsable.

**Pepperoni**—Esta carne tiene un alto contenido de grasa y sal y no es acreditable.

**Spam**—Esto incluye toda la carne enlatada y procesada. No está permitida. (Tuna & Pollo enlatado 100% está bien)

**Queso crema**—Este producto no se puede reclamar para reembolso.

**Imitación Queso o Producto de queso**—Mire en la etiqueta, si dice queso de imitación o se trata de un producto de queso, entonces este alimento no se puede contar en la porción de carne de la comida. **\*\*NOTA**—Si sirve productos de "cheese food", queso para untar, requesón, entonces debe **DOBLAR** el tamaño de carne requerida

(si debe servir 1 oz de carne a su niño de 3-5 años, entonces deberá servir 2 ozs de estos alimentos para igualar una porción).

Esperamos que esta información pueda ayudarle a elegir sabiamente los alimentos para los hermosos niños que cuida.

## Es hora de cultivar en el jardín!!



Los jardines pueden ser un gran lugar para cultivar una experiencia de aprendizaje significativa y divertida para los niños. Es un encuentro natural. La jardinería puede ofrecer a

los niños la oportunidad de aprender el proceso del ciclo de vida de como se cultivan las plantas, así como la responsabilidad, el cuidado, la independencia y la conciencia ambiental.

Todos los productos cultivados en su propio jardín se pueden servir a los niños y reclamar su reembolso!

### Fechas para tener en cuenta en Mayo...

- 1-3—Enviar su reclamo ahora!
  - 5—Reclamos Procesados, revise carta de errores online
  - 9—**Feliz Día de las Madres!**
  - 19—Se enviará Carta de noticias (revise email) - fecha approx.
  - 24—Reunión Personal Oficina, oficina cerrada 1-2 PM
  - 27—Ultimo día para autorizar Memorial Day
  - 31—**Memorial Day** (oficina cerrada) Necesita autorizar.
- \*\*NOTA: Debido a la pandemia del Covid-19 continuamos trabajando de nuestras casas. Si necesita venir a la oficina, por favor haga una cita para estar segura de que estamos allí para ayudarla!**

Por favor continúe con las firmas de entrada/salida para TODOS

Ya casi termina la escuela y el verano está a la vuelta de la esquina. Aquí está su lista de verano:

- ✓ Nos ha avisado de algún cambio en su horario o en el de los niños una vez terminó la escuela?
- ✓ Tiene suficiente protector solar para proteger a los niños de los cánceres de la piel?
- ✓ Tiene MUCHA agua disponible para que los niños la beban en todo momento. No es necesario comprar agua—el agua de Utah proviene de nuestros hermosos cañones, es limpia, segura y deliciosa!



### Sopa fácil de pollo y Fideos

Pan, carne & vegetales en un solo plato!

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| 2 cucharadita aceite canola    | 5 tazas caldo pollo          |
| 1 taza cebolla, fresca, picada | 2 cucharadita salsa soya     |
| ½ cucharadita jengibre, molido | 3 oz Fideos Chinos           |
| 1 clavo ajo, fresco picado     | 1.5 tazas col, picado        |
| ¼ cucharadita sal              | 1 cuarto espinaca fresca     |
| ½ cucharadita pimienta         | ¼ taza cebolla verde, picada |
| 9.5 oz pechuga pollo cocinada  | ½ cucharadita aceite sésamo  |

Caliente el aceite en una olla a fuego medio alto. Agregue la cebolla y cocine por 3 minutos, hasta que esté suave. Agregue el jengibre, el ajo, la sal y la pimienta. Cocine 1 minuto. Corte el pollo cocido en dados. Agregue el pollo, el caldo y la salsa de soya. Deje hervir y continúe cocinando durante 5-7 minutos. Agregue los fideos y el col. Cocine por otros 4 minutos hasta que los fideos estén blandos. Agregue la espinaca, las cebollas verdes y el aceite de sésamo. Retírelo del calor. Sirva 1¼ tazas. (Rendimiento 1½ oz carne, ¼ taza de vegetales, ½ oz. de grano)